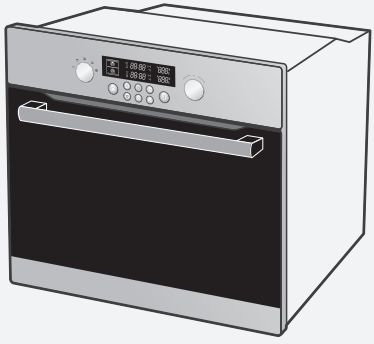
SAMSUNG

Installations- og brugsinstruktioner

Indbygningsovn



BT62CDBST
BT62CDBFST

Brugervejledning

Indhold

Brug af denne brugervejledning **2**

Sikkerhedsvejledning **2**

Elektrisk sikkerhed 2

Sikkerhed under brug 3

Affaldsinstruktioner **3**

Installation af ovnen **4**

Sikkerhedsinstruktioner for installatøren 4

Installation i et lavt modul 4

Tilslutning til strømforsyningen 5

Installation i et højt modul 6

Dele og funktioner **7**

Ovn 7

Ovnkontroller 8

Særlige funktioner 8

Tilbehør 9

Brug af tilbehøret 11

Sikkerhedsafbryder 11

Blæser 11

Inden du starter **12**

Indstilling af uret 12

Første rengøring 13

Ovnfunktioner 14

Testmåltider 21

Brug af ovnen **22**

Indstilling af tilstanden for rumopdeleren 22

Indstilling af temperaturen 26

Sluk for ovnen 27

Sluttid 27

Tilberedningstid 29

Forsinket start 31

Køkkentimer 33

Tænd og sluk for ovnlampen 33

Børnesikring 34

Slukning af bipperen 34

Rengøring og vedligeholdelse **35**

Damprengøring 35

Katalytisk emaljeoverflade 38

Rengøring af ovnlågen 39

Sides kinner 42

Udskiftning af pæren 45

Garanti og service **46**

Spørgsmål, svar og fejlfinding 46

Tekniske data **48**

Brug af denne brugervejledning

DA

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.
Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.
Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.
Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning.

Vigtigt

Bemærk

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Elektrisk sikkerhed

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en **autoriseret el-installatør**.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- **Reparationer** må kun udføres af en **autoriseret el-installatør**. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

ADVARSEL

For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

Sikkerhedsinstruktioner (fortsat)

DA

Sikkerhed under brug

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på grillristen. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Pas på, når du åbner ovnlågen inden slutningen af damprenseproceduren. Vandet på bunden er varmt.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af “fugtige” kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Affaldsinstruktioner

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

Bortskaffelse af gamle apparater

ADVARSEL

Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

Installation af ovnen

DA

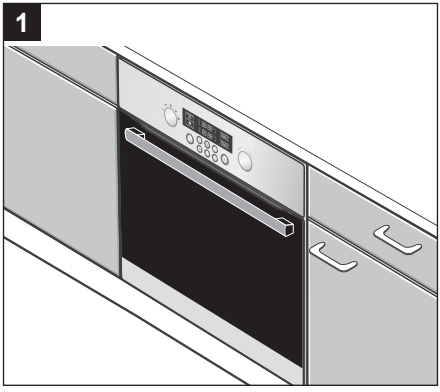
☛ Elektrisk installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret el-installatør.
Ovnen skal installeres i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner.
Fjern det beskyttende vinyl fra låget efter installationen.
Fjern det beskyttende tape fra ovnens indre overflader efter installationen.

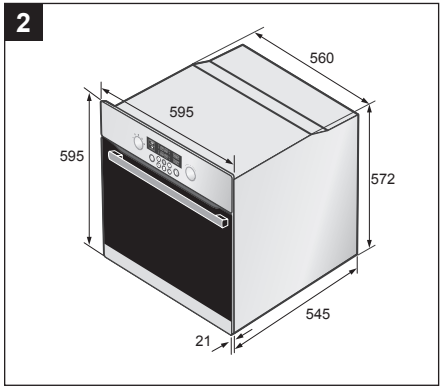
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

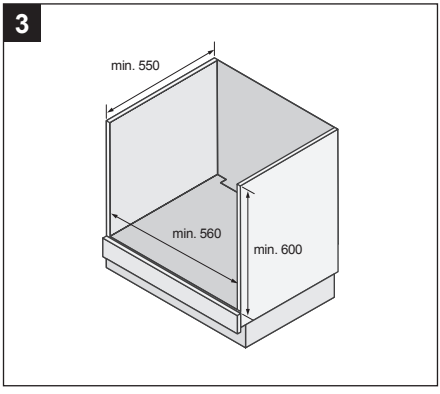
- Installationen skal garantere beskyttelse mod udsættelse for strømførende dele.
- Det modul, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.

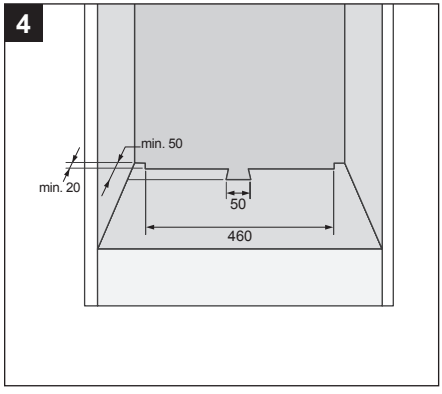
Installation i et lavt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Skru ovnen fast med skruer på begge siden af ovnen.





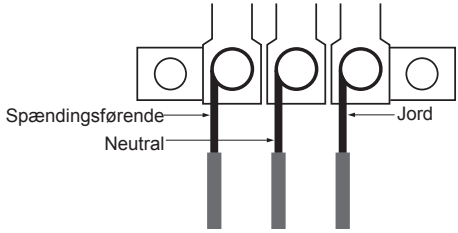




DA

5

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Tilslutning til strømforsyningen

Elektriske tilslutninger skal udføres pr. tilslutningsplade, fastgjort til apparatets bagside af en el-montør, der sikrer, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med monteringsinstruktioner ne og lokale bestemmelser.

Hvis apparatet ikke er tilsluttet til strømforsyningen med et stik, skal en omnipolar afbryderenhed (med et kontaktmellemrum på mindst 3 mm) anbringes på tilslutningens forsyningsside for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

- Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektronik. Dette neutraliserer belysningen i et par sekunder. Det elektriske kabel (H05 RR-F eller H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) skal være så langt, at det kan tilsluttes til indbygningsovnen, mens den står på gulvet i dens modul.

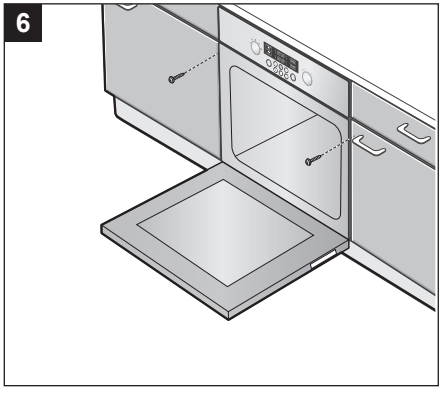
  Åbn ovnens bagbeklædning nederst (brug en skruetrækker med flad kærv), og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt ud, inden du fastgør lederne til de relevante terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til ovnens (⏚)-terminal.

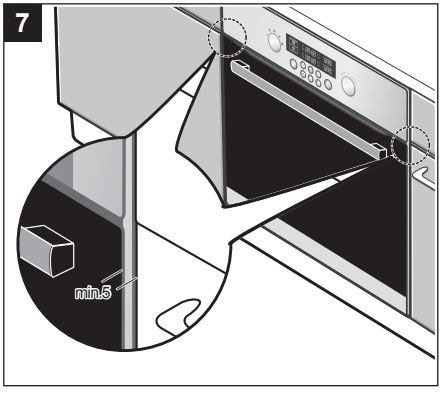
Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette være tilgængeligt, når ovnen er fastgjort.

Vi påtager os intet ansvar i tilfælde af uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

6



7

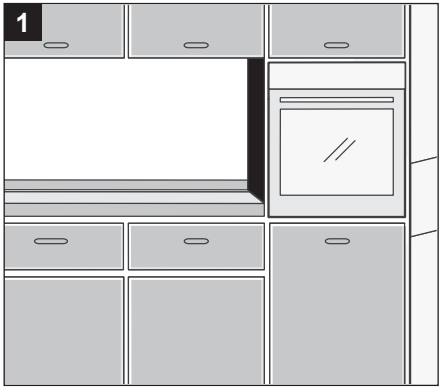


DA

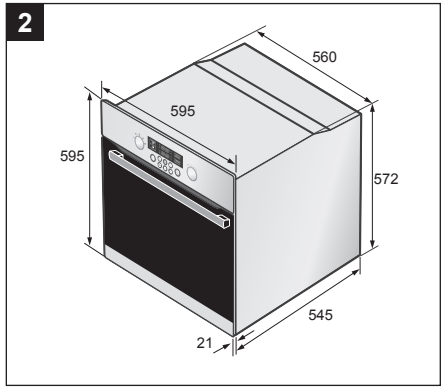
Installation i et højt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Ovnen skal skydes på plads i den rigtige vinkel.

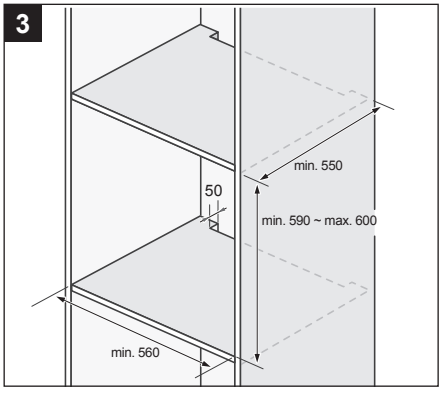
1



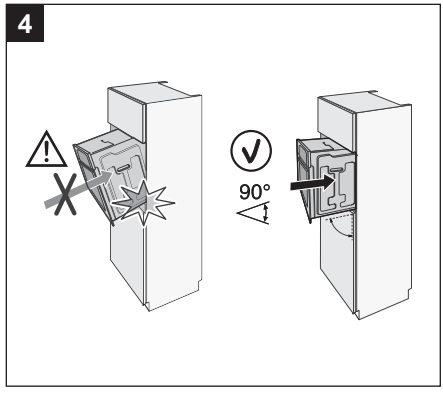
2



3

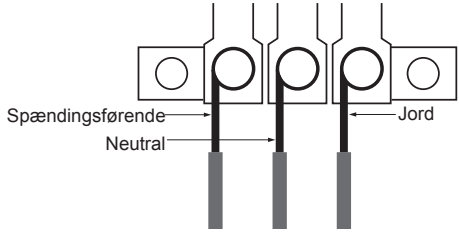


4



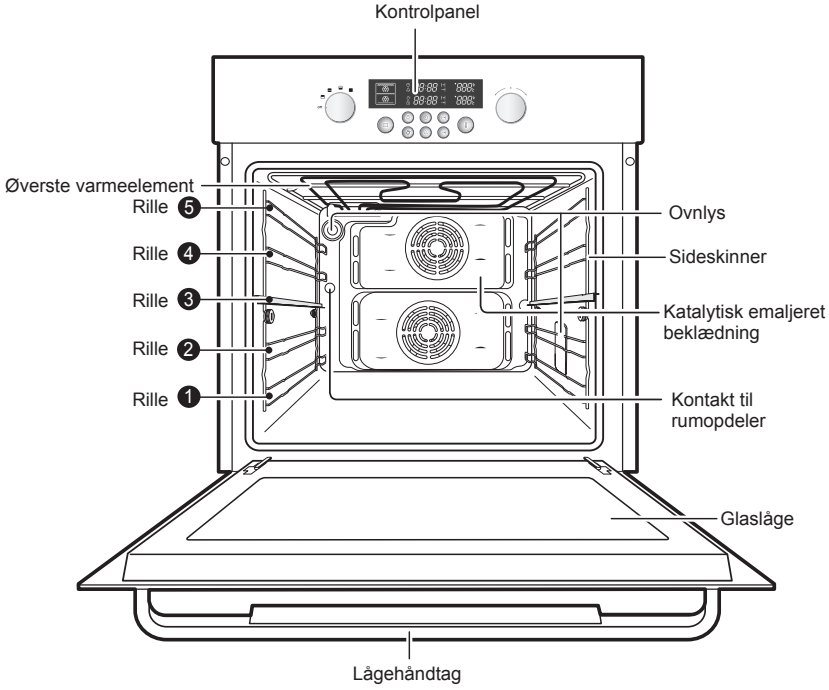
5

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



DA

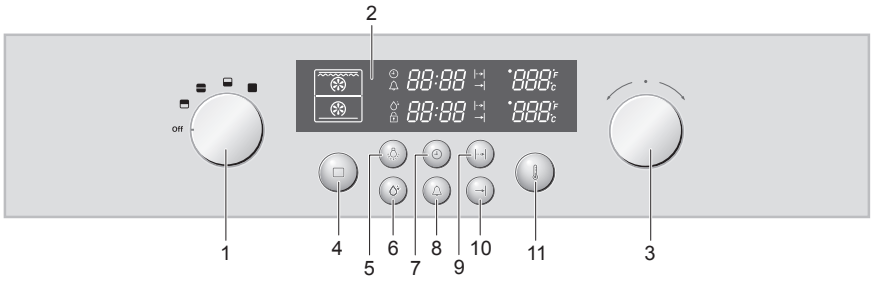
Ovn



✉ Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
Rille 4 og 5 anvendes primært til grillfunktionen.
Se venligst de opskrifter, der findes i denne vejledning, for at finde den rigtige rille til dine retter.

DA

Ovnkontroller



1. Knap til valg af rumopdeling
2. Display
3. Knap til kontrol med tid/temperatur
4. Ovnknap
5. Knap til lampe
6. Knap til damprengøring
7. Knap til ur
8. Knap til køkkentimer
9. Knap til tilberedningstid
10. Knap til sluttid
11. Temperaturknap

✉ **Knappen til valg af rumopdeling** og **knappen til kontrol med tid/temperatur** er trykknapper. Du skal blot trykke for at dreje.

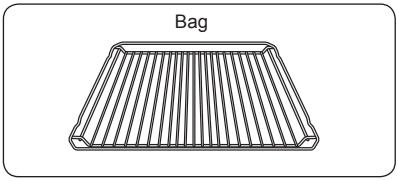
Særlige funktioner

Ovnen leveres udstyret med følgende særlige funktioner.

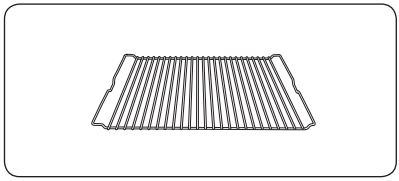
- Opdelingstilstande: Når rumopdeleren er indsat, kan du med apparatets opdelingsfunktion uafhængigt tilberede retter i to adskilte dele og dermed forbedre energiudnyttelsen og glæde dig over, hvor behageligt det er.
- Damprengøring: Ovnens selvrensende funktion bruger damp til at skære gennem fedt og sod til sikker rengøring af ovnens indre.

Tilbehør

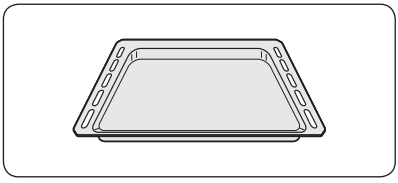
Følgende tilbehør følger med til din ovn.



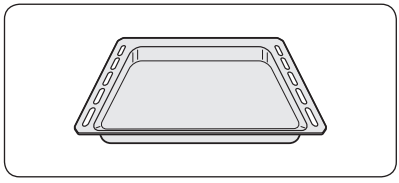
1 **Grillrist** til fade, bageforme samt fade til stegning og grilning.



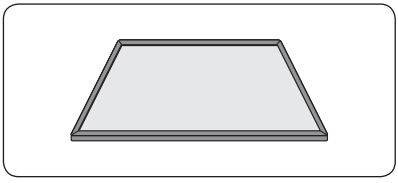
2 **Grillrist**, til stegning.



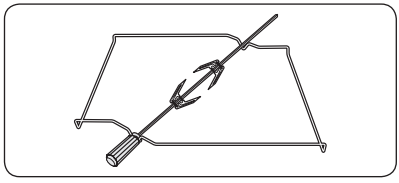
3 **Bageplade** til kager og kiks.



4 **Bradepande** til stegning eller opsamling af kødsaft eller dryppende fedt.

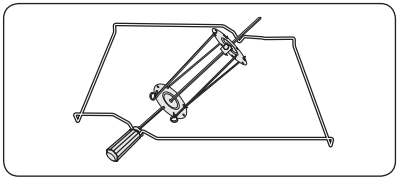


5 **Rumopdeler**, til tilstandene øverste, nederste og begge. Anbring den i rille 3. Bagest i ovnrummet er der en kontakt, der føler, om rumopdeleren er isat. Sæt den så langt tilbage som muligt.



6 **Grillspyd** (BT62CDBFST) består af et spyd, to "grene", et håndtag, der kan fjernes, og et stativ, der passer i den 3. rille fra bunden. For at bruge spyddet skal du sætte det i hullet i den bageste væg i ovnrummet. Anbring en bradepande i rist 1, når du bruger spyddet.

DA

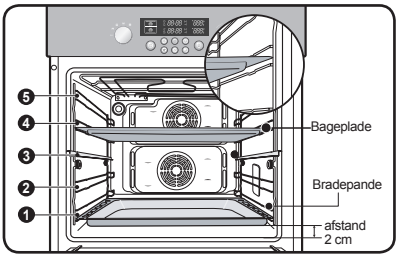


7 **Grillspyd og kødholder** (BT62CDBFST)

Sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med “v”-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i “v”-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

Dele og funktioner (fortsat)

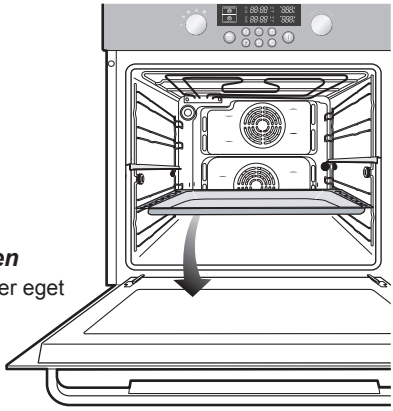


Bagepladen, bradepanden og grillristen skal indsættes korrekt i rillerne i siden.

Når du tager den færdige mad ud af ovnen, skal du være forsigtig med varme køkkenredskaber og overflader.

Eksempel Rille 1: Bradepande
Rille 4: Bageplade

✉ Når du anvender brandepanden eller bagepladen til at opsamle dryp fra den mad, du tilbereder, skal du sikre dig, at panden/pladen er anbragt rigtigt i rillerne i siden. Hvis panden/pladen kommer i kontakt med ovnbundens overflade, kan det beskadige overfladens emalje. Når plader og pander anbringes i rille 1, skal der være en afstand til bunden på mindst to cm.



Brug af tilbehøret

Rumopdeler, grillrist, bageplade og bradepande

Anbringelse af rumopdeleren

Isæt rumopdeleren i rille 3 i ovnen.

Anbringelse af grillristen

Indsæt grillristen i en rille efter eget ønske.

Anbringelse af bagepladen eller bradepanden

Indsæt bagepladen og/eller bradepanden i en rille efter eget ønske.

ADVARSEL

For at tilberede i opdelingstilstandene øverste, nederste eller begge skal du indsætte rumopdeleren.

Sikkerhedsafbryder

- Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, slukker ovnen selv, når der tid, der er vist herunder, er forløbet.

Slukketider for forskellige temperaturindstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Denne ovns elektriske kredsløb indeholder en termisk afbryder. Hvis ovnen opnår unormalt høje temperaturer, afbryder systemet strømforsyningen til varmeelementerne i et stykke tid.

Blæser

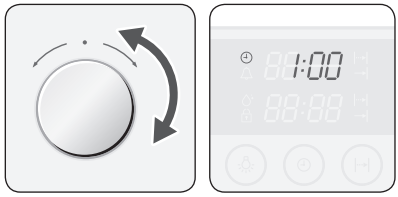
Under tilberedning er det normalt at ventilere for at fjerne varm luft fra ovnens forside.

- Blæseren bliver også ved med at køre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen inde i ovnen er faldet til 60 °C eller efter 22 minutter.

Indstilling af uret

Når ovnen første gang tilsluttes til strømmen, lyser kontrolpanelets display kortvarigt. Efter tre sekunder vises et ursymbol, og 12:00 begynder at blinke på displayet. Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet.

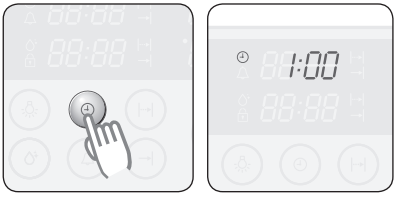
1 Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet. "🕘" og "12:00" blinker på displayet, når strømmen første gang tilsluttes til apparatet. Tryk på **knappen til uret**. "🕘" og "12: " blinker.



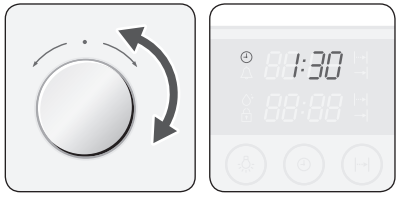
2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille timerne.

Eksempel For at indstille 1:30

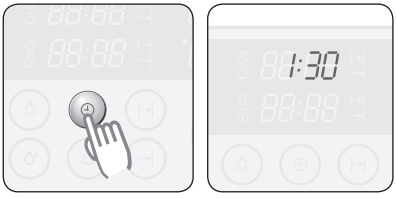
Vent i ca. 10 sekunder. Uret holder op med at blinke og viser den indstillede time.



3 Tryk på **knappen til uret**. "🕘" og " :00" blinker.



4 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille minutterne. "🕘" blinker.



5 Tryk på **knappen til uret** for at afslutte indstillingen af uret, eller vent i ca. 10 sekunder. "🕘" vises, og "30" ophører med at blinke. Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klar til brug.

Første rengøring

Rengør ovnen omhyggeligt, inden den bruges første gang.

☛ Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige ovnens overflade. Til ovne med emaljerede forsider skal du bruge almindelige rengøringsmidler.

Sådan rengøres ovnen

1. Åbn lågen. Ovnens lys tændes.
2. Rengør alle plader, tilbehør og rillerne i siderne med varmt vand eller opvaskemiddel, og aftør med en tør, ren klud.
3. Vask ovnens indre på samme måde.
4. Aftør apparatets forside med en fugtig klud.

Kontrollér, at uret er indstillet korrekt. Fjern tilbehøret, og tænd ovnen med varmluftindstillingen ved 200 °C i en time, inden du bruger den. Der vil være en karakteristisk lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken i dette tidsrum.

DA

Ovnfunktioner

Ovnens indeholder følgende funktioner

1. Konventionel

Anbefalet temperatur: 200 °C

Den konventionelle funktion er velegnet til bagning og stegning af fødevarer, der er anbragt på én plade/rist. Såvel de øverste som de nederste varmeelementer er aktive for at holde ovntemperaturen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500 - 1000 g)	3	Grillrist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. Dorade) (300 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver sideTILSÆT OLIE	3	Grillrist og bradepande	240	15-20
Fiskefiletter (500 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver sideTILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	13-20
Frosne svinekoteletter (350 - 1000 g) hakket kød og med skinke, ost eller champignonfyldTILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	25-35
Frosne vegetarretter og gulerødder, rødbeder eller kartofler (350 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	20-30
Svinekoteletter med ben (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3/2	Grillrist og bradepande	200	40-50
Bagt kartoffel (skåret i halve) (500 -1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Frosne kødruller fyldt med champignon (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	40-50
Sukkerbrødskage (250 - 500 g)	2	Grillrist	160-180	20-30
Marmorkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170-190	40-50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000 - 1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins (500 - 800 g)	2	Grillrist	190-200	25-30

2. **Overvarme + varmluft**

Anbefalet temperatur: 190 °C

Denne indstilling bør anvendes, når du tilbereder kager, der er anbragt i ét sæt riller, og kiks der skal være godt brune eller sprøde ved bunden. Den er også velegnet til pizzaer, tærter og ostekager. Overvarmeelementet er i drift, og blæseren kører for at cirkulere luften konstant.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekød med ben (1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	180-200	50-65
Svinebov i folie (1000 - 1500 g) MARINADE	2	Bageplade	180-230	80-120
Hel kylling (800 -1300 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande	190-200	40-65
Steaks af kød eller fisk (400 - 800 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Grillrist og bradepande	180-200	15-35
Kyllingestykker (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	4	Grillrist og bradepande	200-220	25-35
Stegt fisk (500 - 1000 g) brug ovnfast fadPENSL MED OLIE	2	Grillrist	180-200	30-40
Roastbeef (800 - 1200 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300 - 500 g)	4	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	180-200	25-35

DA

3. **Varmluft**

Anbefalet temperatur: 170 °C

Denne funktion tilbereder fødevarer, der er placeret i op til tre riller og er også velegnet til stegning. Tilberedningen sker vha. varmeelementet på den fjerne ende, og blæseren fordeler varmen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350 - 700 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	190-200	40-50
Bagte bananer (3 - 5 stk.), skær med kniv i toppen, tilsæt 10 - 15 g chokolade, 5 - 10 g snittede nødder, kom sukkervand på, pak ind i aluminiumsfolie.	3	Grillrist	220-240	15-25
Bagte æbler 5 - 8 stk. à 150 - 200 g Skær husene ud, tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Grillrist	200-220	15-25
Karbonader af hakket kød (300 - 600 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	190-200	18-25
Kødruller med farsfyld, "russisk stil" (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE	3	Bageplade	180-200	50-65
Frossen kroketter (500 - 1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300 - 700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300 - 1000 g)	2	Grillrist	200-220	15-25
Æble- og mandelkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170-190	35-45
Frisk croissant (200 - 400 g) (færdigdej)	3	Bageplade	180-200	15-25

4. Stor grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Den store grillfunktion griller store mængder af "fladt" kød, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk. Den er også velegnet til ristning. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne tilstand

Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tynde) 5 - 10 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	5 - 8 vend 5 - 8
Pølser (tynde) 8 - 12 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	4 -6 vend 4 -6
Toast, 5 - 10 stk.	5	Grillrist	240	1 -2 vend 1 -2
Toast med ost, 4 - 6 stk.	4	Grillrist og bageplade	200	4-8
Frosne pandekager med fyld, "russisk stil" (200 - 500 g)	3	Bageplade	200	20-30
Steaks (400 - 800 g)	4	Grillrist og bradepande	240	8 -10 vend 5 -7

DA

5. Lille grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Denne indstilling er til grilning af mindre mængder af "flade" madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toast, anbragt på midten af pladen. Kun det øverste element er i drift.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i lille grill-tilstand.

Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert (2 – 4 stk. à 75 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist	200	10-12
Frosne flutes med topping (Tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3	Grillrist og bageplade	200	15-20
Frosne fiskepinde (300 - 700 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning), TILSÆT OLIE	3	Grillrist og bageplade	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300 - 600 g) KOM I KOLD OVN, TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	20-35
Frossen pizza (300 - 500 g)KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist og bageplade	180-200	23-30

6. **Undervarme + varmluft**

Anbefalet temperatur: 190 °C

Tilstanden undervarme + varmluft er til opskrifter, der skal resultere i “fugtigt” fyld og en sprød bund, som f.eks. pizzaer, quiches lorraine og ostekager.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350 - 700 g)	3	Grillrist	180-200	15-20
Butterdejstærter med fyld, frossen, (300 - 600 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME, KOM I KOLD OVN (inden for-varmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Kødboller i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180-200	25-35
Butterdejsfrugttærte (500 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15-23
Cannelloni i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180	22-30
Butterdejstærte med fyld (600 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500 -1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmelavet brød (700 - 900 g)	2	Grillrist	170-180	45-55

DA

7. Tilstanden begge

Med tilstanden begge kan du tilberede to forskellige typer fødevarer i din ovn. Ved tilberedning i det øverste og nederste ovnrum kan du anvende forskellige temperaturer, tilberedningstilstande og -tider. Du kan f.eks. grille steaks og bage gratin på samme tid. Ved brug af rumopdeleren kan du tilberede gratin i den nederste og steaks i den øverste del af ovnen.

Anbring altid rumopdeleren i rille 3, inden du starter madlavningen.

Anbefaling 1: Tilberedning ved forskellige temperaturer

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Tempera-tur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	**Frossen pizza (300 - 400 g)**	4	Varmluft	200-220	Grillrist	15-25
NEDER-STE	**Marmorkage (500 - 700 g)**	1	Varmluft	160-180	Bageplade	50-60

Bemærk: Sæt madvarerne i kold ovn

Anbefaling 2: Tilberedning ved forskellige tilberedningstilstande

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Tempera-tur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	**Kyllingestykker (400 - 600 g)**	4	Overvarme + varmluft	200-220	Grillrist og bradepande	25-35
NEDER-STE	**Kartoffelgratin (500 - 1000 g)**	1	Varmluft	160-180	Grillrist	30-40

Bemærk: Sæt madvarerne i kold ovn

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. °C	Tilberedningstid (min.)
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
	Bradepande + bageplade	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fedtfattig sukkerbrødskage	Bageform på grillrist (slip let-springform Ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	20-30
Æbletærte	Grillrist + bageplade + 2 slip let-springforme (slip let-springform Ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillrist + 2 slip let-springforme (slip let-springform Ø 20 cm)	1 placeret diagonalt	Konventionel	170-190	70-80

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.

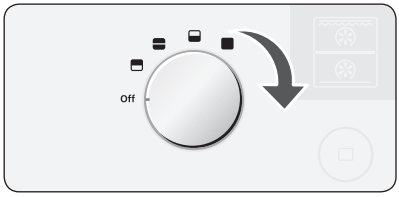
Brug denne funktion med den højeste temperaturindstilling på 300°C.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. °C	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Grillrist	5	Stor grill	300	1første 1 -2 2anden 1 - 1 1/2
Burgere	Grillrist og bradepande (til opsamling af dryp)	4	Stor grill	300	1første 7 -10 2anden 6 -9

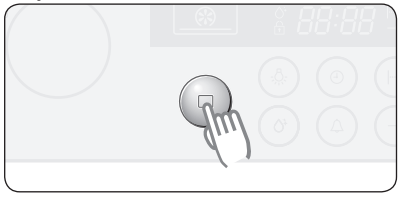
DA

Indstilling af tilstanden for rumopdeleren

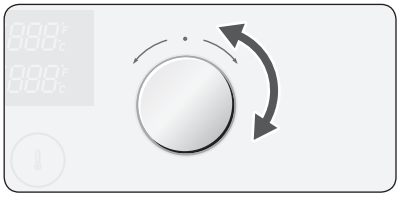
For tilstandene øverste, begge og nederste skal du indsætte rumopdeleren ved stillingen "OFF" på **Knappen til valg af rumopdeling**. For enkelt tilstand skal du fjerne rumopdeleren ved stillingen "OFF". Og drej derefter **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede tilstand. Se tabellen herunder for flere detaljer.



1 Drej **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede opdeling.



2 Tryk på **ovnknappen**.



3 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at vælge den ønskede ovnfunktion. Hvis der går tre sekunder, hvor der ikke foretages yderligere indstillinger, starter ovnen automatisk i den valgte tilstand og funktion.

Rumopdelingstilstande:	Mærke	Ovnfunktion	Isæt rumopdeler	Brugsinformationer
Fra	Off			
Tilstanden øverste	▭	**1.** Varmluft **2.** Overvarme + varmluft **3.** Stor grill	JA	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
Tilstanden begge	▬	Både øverste og nederste del fungerer	JA	Du kan tilberede to måltider ved to forskellige temperaturer på samme tid.
Tilstanden nederste	▭	**1.** Varmluft **2.** Undervarme + varmluft	JA	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
Tilstanden enkelt	■	**1.** Varmluft **2.** Overvarme + varmluft **3.** Konventionel **4.** Stor grill **5.** Lille grill **6.** Undervarme + varmluft	NEJ	

Tilstanden øverste

Der er kun tændt for de øverste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.

Varmluft

Overvarme + varmluft

Stor grill

Tilstanden nederste

Der er kun tændt for de nederste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.

Varmluft

Undervarme + varmluft

DA

Tilstanden begge

Tilstandene øverste og nederste fungerer på samme tid. Du kan indstille, hvilken tilstand der aktiveres først. Når en af retterne, der er færdigtilberedt i tilstanden begge, og du vil ændre tilberedningstiden eller temperaturen for den anden del, skal du dreje **knappen til valg af rumopdeling** for at vælge den tilstand (øverste eller nederste), som fortsat skal være i drift. Rumopdeleren skal indsættes.

Tilstanden begge 1: Tilstanden øverste starter først. Hvis du trykker på **ovnknappen**, eller hvis der går 15 sekunder efter den øverste tilstand er indstillet, og der ikke foretages flere indstillinger, starter ovnen i tilstanden nederste.

Varmluft

Overvarme + varmluft

Stor grill

Tilstanden begge 2: Når tilstanden øverste starter, og hvis du trykker på **ovnknappen**, eller hvis der går mere end 15 sekunder uden flere indstillinger, skifter ovnen til tilstanden nederste. Tilstandene øverste og nederste fungerer på samme tid.

Varmluft

Undervarme + varmluft

Tilstanden enkelt

Varmluft

Overvarme + varmluft

Konventionel

Stor grill

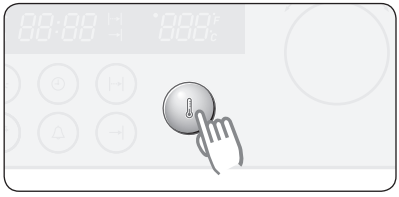
Lille grill

Undervarme + varmluft

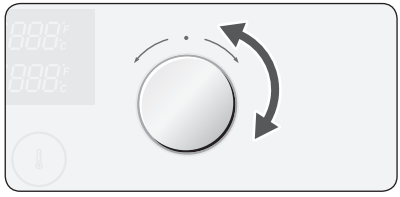
DA

Indstilling af temperaturen

I tilstandene enkelt, øverste og nederste



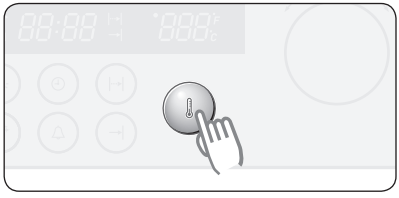
1 Tryk på **temperaturknappen**.



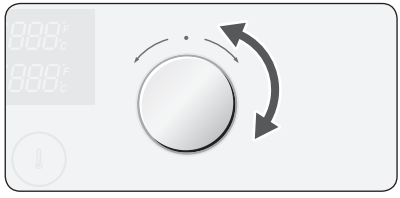
2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

Tilstanden enkelt (stor og lille grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Tilstanden øverste	40 °C – 250 °C
Tilstanden nederste	40 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedningen.
I ovntilstandsindstillinger tændes og slukkes varmeelementet i toppen og i bunden i intervaller under tilberedningen for at regulere og vedligeholde temperaturen.I tilstanden begge.



1 Tryk på **temperaturknappen** (tilstanden øverste).
Tryk to gange på **temperaturknappen** (tilstanden nederste).

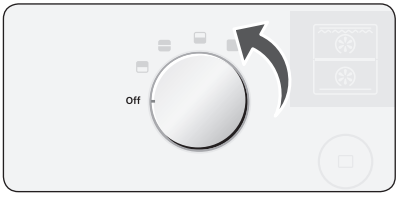


2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

Tilstanden øverste (stor grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Tilstanden nederste	160 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Sluk for ovnen

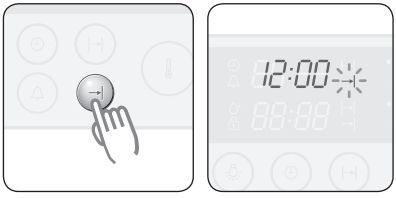


Drej **knappen til valg af rumopdeling** til stillingen "**Off**" for at slukke for ovnen.

Sluttid

Du kan indstille sluttiden under tilberedningen.

I tilstandene enkelt, øverste og nederste



1 Tryk på **knappen til sluttid**.
Eksempel Klokken er 12:00

2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.

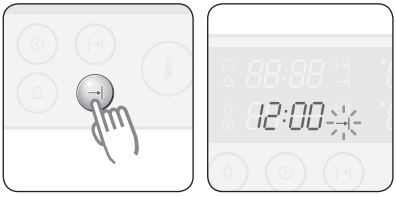
3 Tryk på **knappen til sluttid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte sluttid, medmindre **knappen til sluttid** trykkes i fem sekunder.

✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

I tilstanden begge

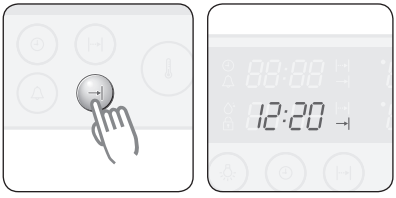
Sluttider for tilstandene øverste og nederste kan vælges med **knappen til sluttid** og **knappen til kontrol med tid/temperatur**.



1 Tryk to gange på **knappen til sluttid** (tilstanden nederste).

Eksempel Klokken er 12:00

2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.



3 Tryk på **knappen til sluttid**. Ovnen kører med den valgte sluttid, medmindre **knappen til sluttid** trykkes i fem sekunder.

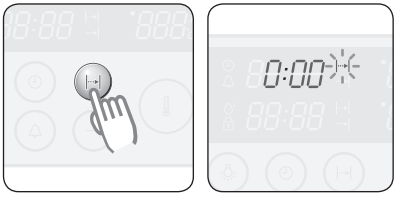
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

Tilberedningstid

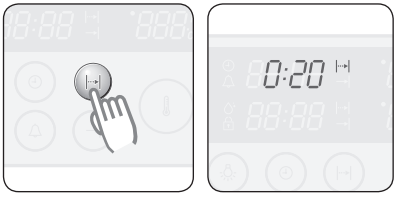
Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.

I tilstandene enkelt, øverste og nederste



1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.

2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



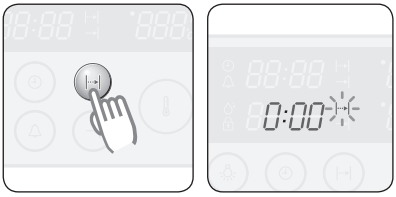
3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre **knappen til tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.

✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

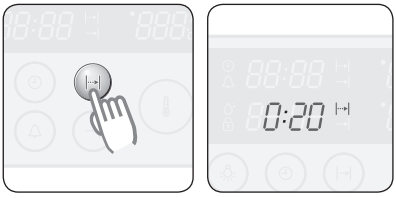
I tilstanden begge

Tilberedningstider for tilstandene øverste og nederste kan vælges med **knappen til tilberedningstid** og **knappen til kontrol med tid/temperatur**.



1 Tryk to gange på **knappen til tilberedningstid** (tilstanden nederste).

2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre **knappen til tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.

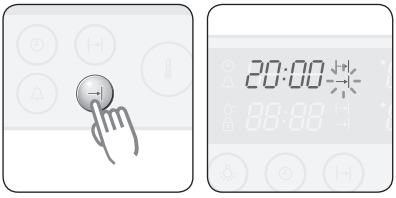
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

Forsinket start

Eksempel 1 - Tilberedningstiden vælges først

Hvis sluttiden vælges, når tilberedningstiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.

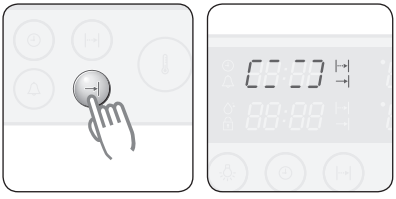


1 Tryk på **knappen til sluttid**.

Eksempel Klokken er 15:00, og den ønskede tilberedningstid er fem timer.

2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille sluttiden.

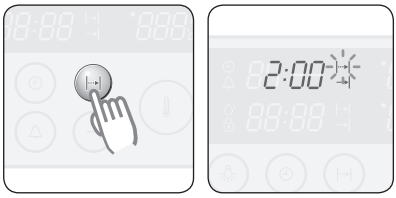
Eksempel Du ønsker at tilberede i fem timer og slutte kl. 20:30.



3 Tryk på **knappen til sluttid**. Der vises et "paratsymbol" indtil den forsinkede starttid.

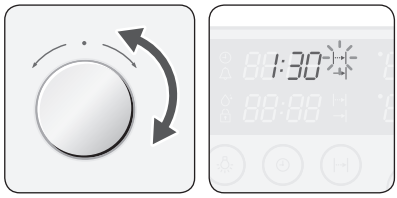
Eksempel 2 - Sluttiden vælges først

Hvis tilberedningstiden vælges, når sluttiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.



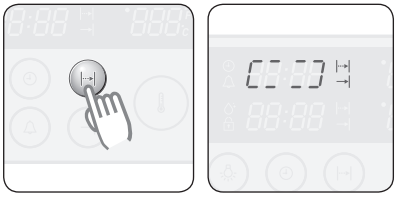
1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.

Eksempel Tilberedningstiden er tre timer, og ønsket sluttid er kl. 17:00.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.

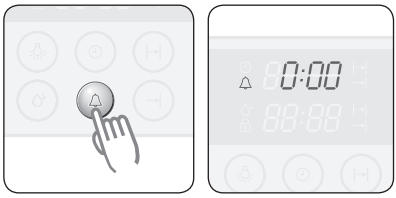
Eksempel Du ønsker at tilberede i 1 time og 30 minutter og slutte kl. 17:00.



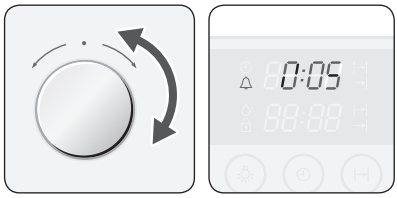
3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Der vises et "paratsymbol" indtil den forsinkede starttid.

Brug af ovnen (fortsat)

Køkkentimer

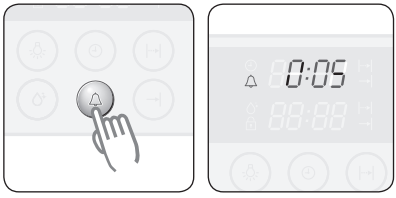


1 Tryk én gang på **knappen til køkkentimer**. "🔔" blinker.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tid.

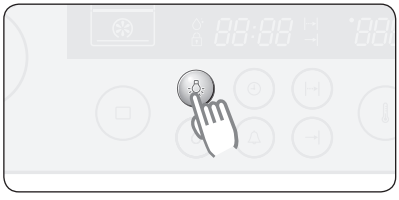
Eksempel 5 minutter



3 Tryk på **knappen til køkkentimer** for at starte køkkentimeren. Når tiden er gået, lyder et akustisk signal.

✉ Tryk på **knappen til køkkentimer**, og hold den inde i to sekunder for at annullere timeren.

Tænd og sluk for ovnlampen



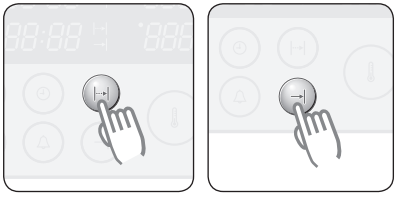
1 Tryk på **knappen til lampen**.

Første	Øverste og nederste
Andet	Øverste
Tredje	Nederste
Fjerde	Fra

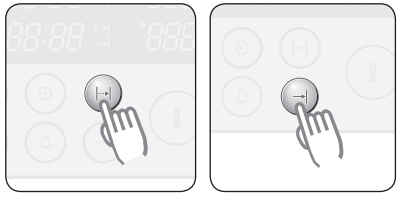
✉ Lampen tændes og slukkes i den indikerede rækkefølge, uanset drift.

DA

Børnesikring



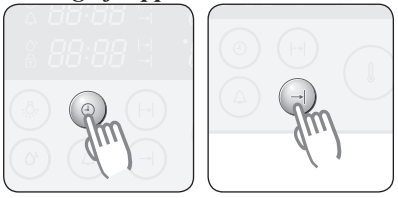
1 Tryk samtidigt på **knappen til tilberedningstid** og **knappen til sluttid**, og hold dem nede i tre sekunder. (🔒) vises i displayområdet.



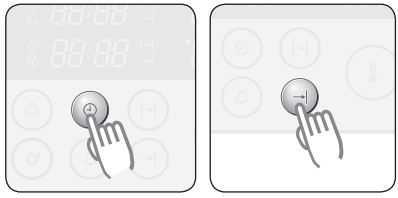
2 Tryk samtidigt på **knappen til tilberedningstid** og **knappen til sluttid**, og hold dem nede i tre sekunder igen for at låse op.

✉ Hvis ovnen er låst, er alle knapper med undtagelse af **knappen til valg af rumopdeling** og knappen til oplåsning låst. Låsen kan anvendes, uanset om ovnen anvendes eller ej.

Slukning af bipperen



1 For at afbryde bipperen skal du trykke på knapperne til **ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



2 For at tænde for bipperen igen skal du trykke på knapperne til **ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.

DA

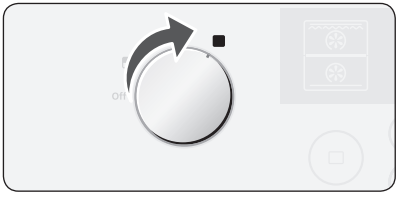
Damprengøring

1 Fjern alt tilbehøret fra ovnen.

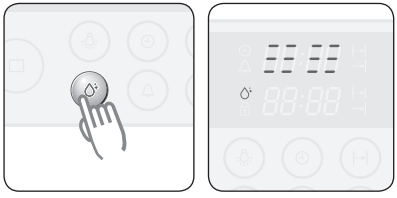
2 Kom ca. 0.4 l vand i bunden af den tomme ovn. Brugkun almindeligt vand – ikke destilleret vand.

3 Luk ovnlågen.

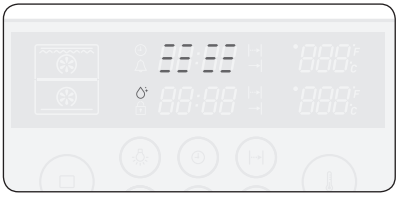
Forsigtig Der kan kun tændes for systemet til damprengøring, når ovnen er afkølet helt til stuetemperatur. Sørg for, at ovnen afkøles helt, hvis det ikke fungerer.



4 Drej **knappen til valg af rumopdeling** til tilstanden enkelt.

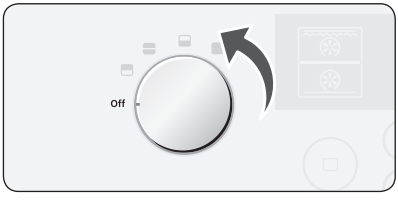


5 Tryk på **knappen til damprengøring**.

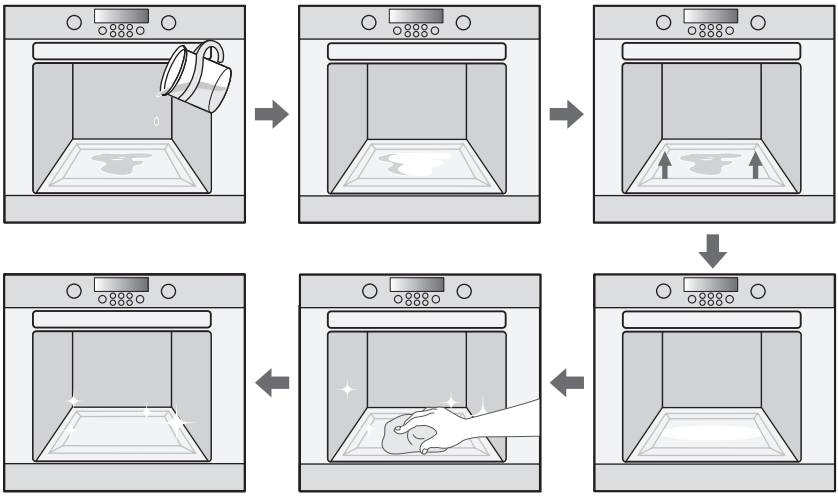


6 Efter nogen tid er varmeelementet færdigt med at være i drift, og dets lampe forbliver tændt.

7 Når handlingen er færdig, blinker displayet, og slutningen indikeres med et bip.



8 Drej **knappen til valg af rumopdeling** til “Off” for at afslutte handlingen og rengøre ovnens indre.



Efter deaktivering af damprengøringen

Tip

- Pas på, når du åbner ovnlågen inden slutningen af damprenseproceduren. Vandet på bunden er varmt.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Brug svamp med sæbe, en blød børste eller en nylonskurebørste, og aftør ovnens indre. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Gør rent med rent vand, og aftør med en blød klud (husk at aftørre under ovnlågens tætning).
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

Rengøring og vedligehold (fortsat)

Hurtig tørring

1. Lad ovnlågen stå på klem i en vinkel på ca. 30°.
2. Drej **knappen til valg af rumopdeling** til tilstanden enkelt.
3. Tryk på **ovnknappen**.
4. Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** til varmluft.
5. Indstil tilberedningstiden til ca. 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

ADVARSEL

Brug ikke højtryks- eller damprensere til rengøring af ovnen.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens indre og ydre skal du bruge en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør pladen blidt med en blød klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

ADVARSEL

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

Ovnens indre

- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Tilbehør

Vask bradepande, bageplade, grillrist og andet tilbehør efter hver anvendelse, og aftør med køkkenrulle.

For at lette rengøringen kan du sætte i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

DA

Katalytisk emaljeoverflade

Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer afbrændes ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning.

Højere temperaturer medfører en hurtigere afbrænding.

Ovnen og tilbehør bør rengøres efter hver brug. Ellers betyder det, at yderligere bagning og stegning får aflejringerne til at brænde endnu hårdere fast, og rengøringen kan blive besværlig og i ekstreme tilfælde umulig.

Rengøring med håndkraft

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

- Den katalytisk emaljerede beklædning bør rengøres med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel og påføres med en blød nylonbørste.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer. Brug ikke ovnspray på katalytisk emalje, da de kemikalier, der anvendes i ovnsprayer, vil beskadige den katalytiske belægning, der så kan blive ineffektiv.

Hvis du bruger ovnsprayer på ovnens indre overflader, skal den katalytiske beklædning først fra fjernes fra ovnen.

Rengøring ved høje temperaturer

Inden du rengør den katalytiske beklædning ved høje temperaturer, skal du sørge for, at alle ovnens indre overflader er rengjort, som beskrevet herover. Ellers kan de høje temperaturer medføre, at aflejringer brændes fast på ovnens indre overflader og derfor bliver umulige at fjerne.

Hvis ovnen – efter manuel rengøring – stadig er meget snavset, kan opvarmning til en høj temperatur hjælpe med at fjerne snavs, der skyldes olie- og fedtstænk.

Bemærk, at aflejringer af krydderier, sirupper og lignende emner ikke fjernes med denne proces.

Disse skal fjernes med håndkraft med en mild opløsning af varmt vand og opvaskemiddel, der påføres med en blød børste.

- Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
- Indstil ovnen til konventionel funktion.
- Indstil varmen til 250 °C.
- Hold ovnen tændt i ca. en time. Tiden afhænger af, hvor snavset ovnen er.

Det er en god ide at indstille sluttiden for denne proces med indstillingen for sluttid, i tilfælde af at du glemmer at slukke for ovnen, når processen er færdig.

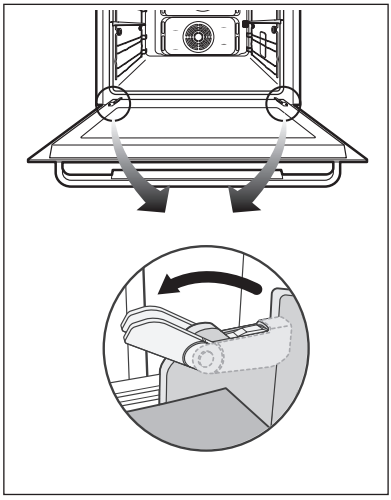
Alt resterende snavs vil gradvist forsvinde ved hver efterfølgende brug af ovnen ved høje temperaturer.

Rengøring af ovnlågen

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner. Ovnlågen er tung.

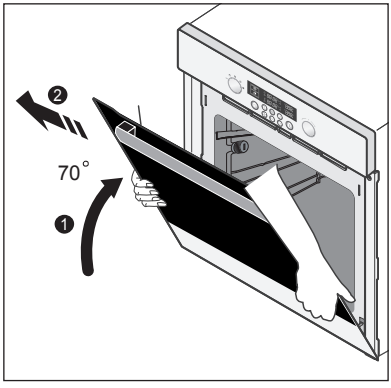
Afmontering af lågen

1. Åbn clipsene ved begge hængsler.



2. Tag med begge hænder fat på midten af ovnlågen.

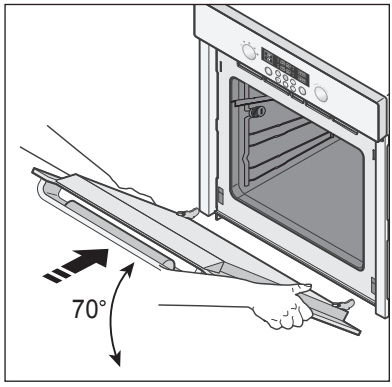
3. Drej lågen til omkring 70°, indtil hængslerne kan tages helt ud af hængselhullerne.



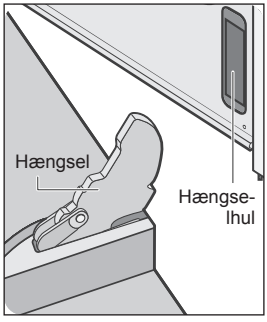
DA

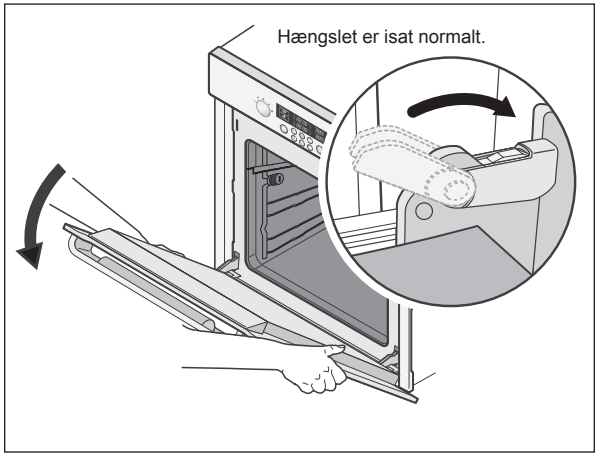
Montering af lågen

1. Mens clipsene stadig er åbne, skal du justere lågens hængsler med hængselhullerne.



2. Drej lågen mod vandret position, og drej clipsene til de lukkes.





DA

Ovnlågens glas

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Det inderste og det midterste lag kan fjernes for rengøring.

ADVARSEL

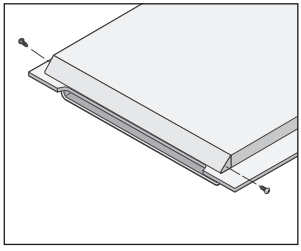
- Når som helst lågen er fjernet fra ovnen, bør clipsene være åbne.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen. Disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Når lågen er monteret, kan afmontering af nogle af delene (lågens glas eller andre dele) fra lågen medføre personskade.

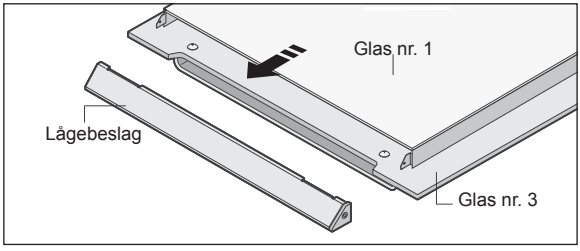
Vigtigt

Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger stor kraft, specielt ved kanterne på det forreste lag.

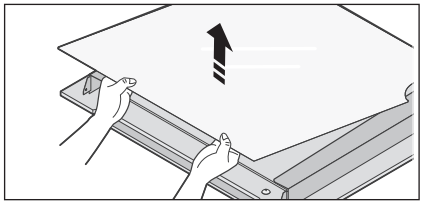
Demontering af lågen

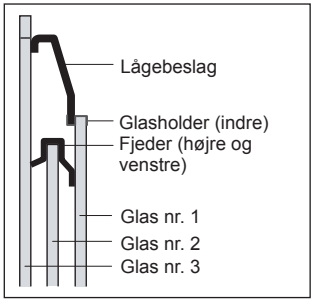
1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.
2. Fjern de to støtter og lågebeslaget, og fjern de to skruer, der holder håndtaget.

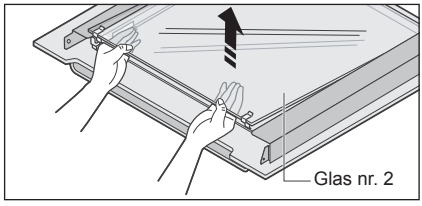




3. Fjern det inderste lag glas (glas nr. 1) fra lågen.
4. Løft glas nr. 2, og fjern de to fjedre fra lagets top.







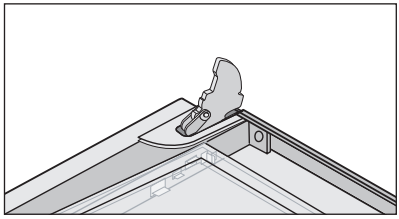
✉ Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér tørt med en tør, ren klud.

DA

Samling af lågen

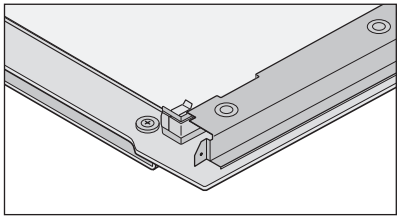
1. Rengør glasset og de indvendige dele med varmt sæbevand.

✉ Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skurepulver til pander. Brug en svamp med flydende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.

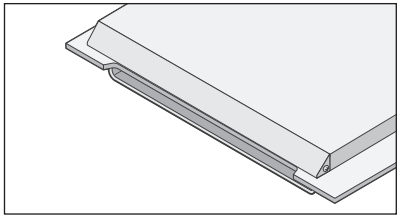


2. Fastgør de to fjedre øverst på glas nr. 2, og anbring glas nr. 2

3. Anbring glas nr. 1, lågehængslet og lågebeslaget på lågen.



4. Fastgør de to skruer på begge sider af lågen.



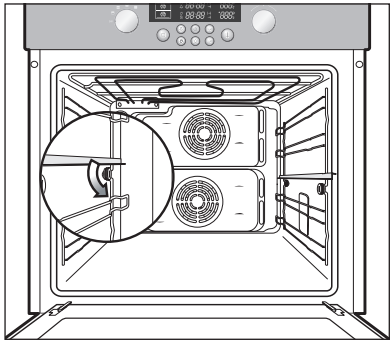
Sides kinner

Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

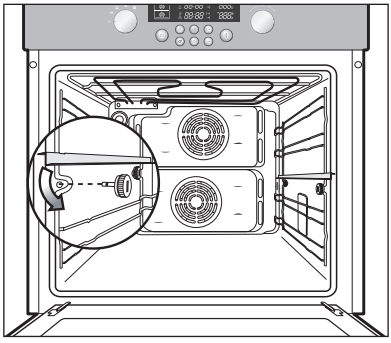
Fjernelse af sides kinner

1. Drej den bageste skrue 2-3 gange mod uret.

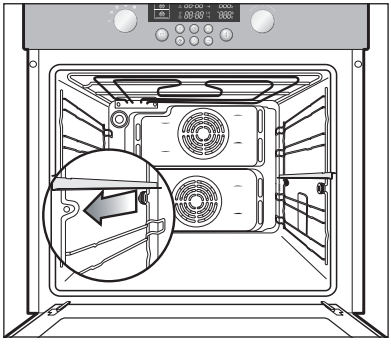
✉ Brug en mønt, hvis den er stram.



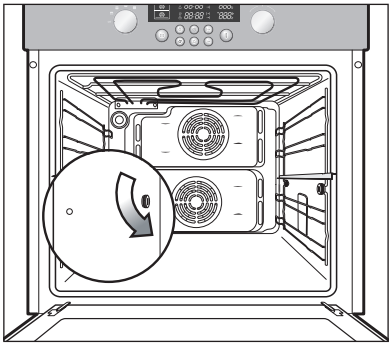
2. Fjern den forreste skrue ved at dreje mod uret, når du har fat i sides kinnen.



3. Træk, og fjern sides kinnen.



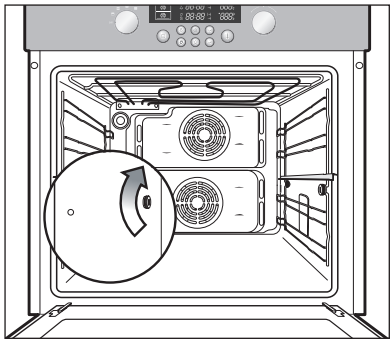
4. Fjern skruen fra bagsiden ved at dreje den mod uret.



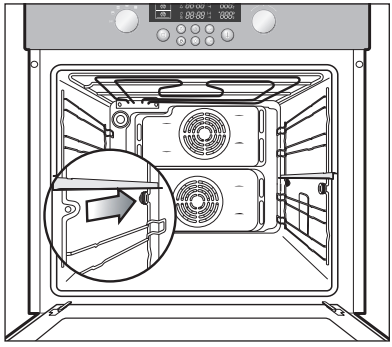
DA

Montering af sides kinner

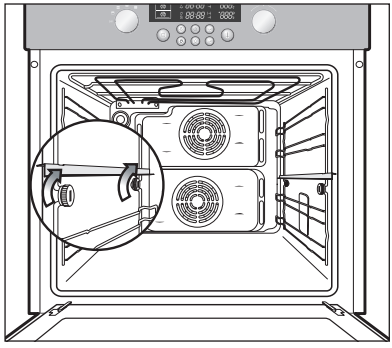
1. Sæt skruen i det bageste skruehul, og skru højst 2-3 gange med uret.



2. Indsæt, og skub sides kinnens bageste U-form ind mod skruen.



3. Sæt skruen i det forreste skruehul, og stram de to skruer.

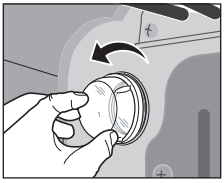


Udskiftning af pæren

☛ **Fare for elektrisk stød**
Udfør følgende trin, inden du udskifter pæren i ovnen.
- Sluk for ovnen,
- afbryd ovnen fra strømforsyningen, og
- beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnen.

✉ Du kan købe en pære hos et Samsung-servicecenter.

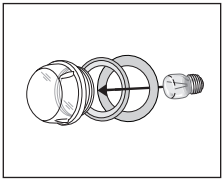
Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet



1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.

2. Fjern metalringen og isoleringsringen, og rengør glasdækslet.

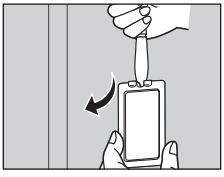
3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.



4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.

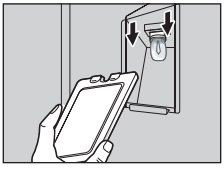
5. Sæt glasdækslet på plads.

Udskiftning af ovnpæren i siden og rengøring af glasdækslet



1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen, og trykke dækslet ud.

2. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.



Tip

- Brug altid en klud, når du arbejder med halogenpærer, for at undgå at afsætte fedtstoffer fra dine fingre på pærens overflade.

3. Sæt glasdækslet på plads.

DA

Spørgsmål, svar og fejlfinding

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?

Kontrollér for at se, om en af følgende handlinger løser problemet:

- Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.
- Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).
- Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.
- Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis dette sker flere gange.

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?

Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?

Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?

Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).

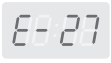
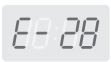
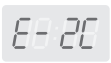
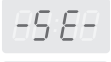
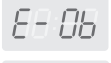
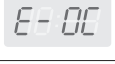
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?

Ovnlyset er i stykker. Udskift ovnpæren (se afsnittet “Udskiftning af pæren”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?

Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

Fejl- og sikkerhedskoder

Fejl- og sikkerhedskoder	Generelle funktioner	Løsning
  	**FEJL VED TEMPERATURSENSOR**	**Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter**
	SIKKERHEDSAFBRYDELSE Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	**Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.**
  	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	**Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.**
	OPDELING MANGLER **Brugen af rumopdeler er ikke korrekt.** **Se 'Indstilling af tilstanden for rumopdeleren' (side 22).**	**For tilstandene øverste, begge og nederste skal rumopdeleren indsættes, og for tilstanden enkelt skal rumopdeleren fjernes.**

DA

BT62CDBST / BT62CDBFST

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	65 l
Udgangseffekt	MAX 3650 W
Vægt	
Netto	Ca. 42 kg.
Forsendelse	Ca. 46 kg.
Mål (B x H x D)	
Udvendig	596 x 595 x 545 mm
Ovnrum	361 x 446 x 405 mm

SAMSUNG ELECTRONICS

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer vedrørende Samsung produkter, venligst kontakte Samsung Support.

Tel : 38 322 887
www.samsung.com/dk

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.